Le PELOTON

Bistrot

LE MIDI

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 24€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 19€
MENU ENFANT 12€

ENTRÉES

Flatbread **7**
Céleri confit - tomme bleue des Marais - beurre aux herbes

Lentilles tièdes **7**
Labneh - chou rouge vinaigré - granola aux noisettes

PLATS

Saucisse de la ferme des Cochons d'Antan (44) **16**
Purée de PDT - jus de viande à la moutarde à l'ancienne - oignons confits

Kefta de poisson - ketchup de betteraves **16**
Carottes & poireaux rôtis - crème de carottes au cumin

Chou fleur snacké **16**
Patates douces rôties & en crème - radis d'hiver - crumble épicé

DESSERTS

Ile flottante **8**

Tarte bourdaloue **8**

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANCAISES
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LE SOIR

MENU DÉCOUVERTE EN 4 TEMPS - 35 EUROS

Selon l'inspiration du chef
Le menu est individuel et applicable à l'ensemble de la table

CARTE D'ASSIETTES À PARTAGER

ou pas...

LE SALÉ

Tapioca croustillant — 8
Ketchup de patates douces

Poireaux grillés — 10
Sauce gribiche en siphon - croûtons & câpres frites

Courges rôties — 9
Crémeux de pois chiches - sauce vierge mentholée - huile de menthe

Champignons de Montaigu — 10
Crème céleri & ail noir - jaune d'œuf confit - jus végétal - granola noisette

Ceviche de poisson — 12
Fenouil grillé - sauce lait de coco & shiso

Noix de veau rôtie — 14
Betteraves fondantes - jus de viande à la tagète - épices dukkah

LE SUCRÉ

Paris - Brest — 9
Sarrasin

Kiwaï - huile d'olive & vanille de Madagascar — 9
Confit kiwaï - biscuit & glace huile d'olive - praliné vanille

Le tout chocolat - Pérou 80% — 9
Crémeux - croquant & glacé

PRIX NETS EN € - SERVICE COMPRIS
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINES FRANCAISES
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

NOS PRODUCTEURS

Nous travaillons essentiellement avec des **producteurs** & **productrices** du **pays Nantais**.
Notre carte évolue continuellement selon les **saisons** & nous mettons un point d'honneur à mettre en avant ces **ressources locales**.
Notre **pain** est fait **maison**, notre **cuisine** est **locale** & **engagée**.

FRUITS & LÉGUMES

Le Chouette Potager (Château-Thébaud 44)

La Ferme Fruitière de la Hautière (La Chapelle sur Erdre 44)

Les Jardins Fruitiers (Château-Thébaud 44)

La Ferme des Grands Sables (St Julien de Concelles 44)

Spiru Champi (Montaigu 44)

ELEVEURS

La Ferme des Cochons d'Antan (Legé 44)

La Ferme des Marais (Haute-Goulaine 44)

La Ferme des 9 Journaux (Bouguenais 44)

La Ferme du Bois Suzin (La Grigonnais 44)

PÊCHEURS

Bateau Trugarez (Locquemeau 22)

Maison Jego (Lorient 56)

PRODUITS LAITIERS

La Blain Belle Ferme (Blain 44)

La Ferme des 7 chemins (Plessé 44)

Fromagerie chez Paulette (La Haye Fouassière 44)

PRODUITS SECS

Ferme Vivien d'Anjou (Soudan 44)

Ferme de Népri (Vieillevigne 44)

Chocolat Nicolas Berger (Choisy Le Roi 94)

Minoterie 19 (La Seguinière 49)

FLEURS COMESTIBLES

Le Jardin de Pauline 85 (Coex 85)